Manual de instruções

Embaladora MODELOS 7966/ 7967

ÍNDICE

Este aparelho está desenhado cumprindo as normas IEC a 230V-50 Hz e os requisitos Rohs e WEEE mais exigentes. Do mesmo modo, foi concedida a homologação CE. O seu emprego não oferece qualquer risco para a sua segurança caso siga o presente manual de instruções.

PRECAUÇÕES IMPORTANTES

Ao utilizar este aparelho eléctrico deve ter sempre em conta as medidas de segurança, incluindo as descritas de seguida.

Leia bem as instruções de uso antes de utilizar o aparelho.

1- **Antes de ligar ou desligar o cabo a uma tomada, assegure-se que o controlo esteja apagado e desligue-o quando não esteja a utilizá-lo ou antes de o limpar.**

2- **Este aparelho não é um brinquedo. Preste atenção quando esteja perto das crianças e não os deixe utilizar o aparelho; guarde-o em lugar seguro e fora do seu alcance.**

3- **Não utilize acessórios não recomendados ou não descritos; não use o aparelho para outros fins distintos do previsto.**

4- **Se o cabo estiver danificado, pare imediatamente a máquina e solicite a substituição por um profissional.**

5- **Mantenha cuidado com as peças móveis.**

6- **Não tente reparar este aparelho.**

7- **Não utilize o aparelho caso tenha caído ou pareça danificado.**

8- **Evite esticar o cabo ou puxá-lo usando-o como pega, fechar a porta com o cabo, colocá-lo sobre bordas afiadas ou esquinas. Não utilize o aparelho caso o cabo ou a ficha estejam molhados.**

9- **Mantenha-o longe de vapores quentes, fornos ligados, placas, queimadores eléctricos ou outras superfícies quentes.**

10- **Recomenda-se não utilizar uma extensão com este equipamento. No entanto, se o fizer, deve ter a mesma voltagem ou não exceder o previsto para o aparelho.**

11- **Ao desligá-lo, retire a ficha da tomada para evitar qualquer dano.**

12- **Antes de desligar o aparelho na ficha ou de o utilizar, assegure-se que as suas mãos estejam secas e sem riscos para a sua segurança para efectuar as operações respectivas.**

13- **Coloque-o sempre numa superfície estável, como uma mesa, quando esteja em posição de funcionamento.**

14- **Não é necessário usar lubrificante como óleos ou água neste aparelho.**

15- **Não o submerja em água ou qualquer outro líquido para a sua limpeza.**

16- **Não utilize o aparelho no exterior ou numa superfície molhada; está recomendado somente para uso doméstico de interior.**

FUNÇÕES E CARACTERÍSTICAS

Vácuo/ selagem: Para retirar o ar da embalagem e a selar automaticamente quando o vácuo esteja completo.

Só selagem: Para selar o saco sem vácuo para que se forme vácuo.

Cancelar: Para desligar a acção de vácuo e selagem sempre que o usuário queira finalizar a operação.

Fecho da tampa: Para fechar a tampa pressionar suavemente em qualquer ponto da mesma.

Piloto-indicador: Para indicar o estado do processo de vácuo e selagem.

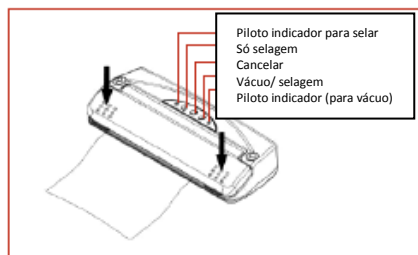
Banda de selagem: Contém uma resistência térmica coberta de teflón que permite que a embalagem seja selada sem retirar qualquer aderência à banda.

Junta de selagem: Colocar o extremo aberto da embalagem dentro da junta de selagem.

Câmara de vácuo: Extrai o ar da embalagem.

Filtro hermético: Filtra o ar da zona de vácuo e impede que este se escape.

INSTRUÇÕES DE FUNCIONAMENTO

Passo 1 | Passo 2 | Passo 3

1- Coloque o saco aberto debaixo da saída de ar.
2- Pressione para fechar.
3- Pressione para retirar.

Como fazer uma bolsa utilizando o rolo:

1- Ligue o aparelho a uma tomada eléctrica de 230 V e prima ON.

2- Desenrole o saco e coloque no extremo da mesma na parte superior da banda de borracha negra; de seguida feche a tampa (passo 1).

3- Pressione a tampa com força utilizando as 2 mãos nas zonas de pontos de ambos os lados até que ouça 2 clics (passo 2).

4- Pressione o botão "Só selagem" e a luz vermelha acende.

5- Quando a luz do piloto desaparecer, a selagem do saco ter-se-á concluído.

6- De seguida estique o rolo do saco e corte ao comprimewnto que quiser; o saco está pronto.

Conserve os alimentos em vácuo:

1- Coloque os produtos que pretende conservar no interior do saco.

2- Limpe a alise o extremo aberto do saco; assegure-se que não haja pregas ou rugas nas pontas dos extremos abertos.

3- Assegure-se que ambas as pontas do saco estejam na zona rugosa (pala de vácuo) mas debaixo da placa circular que é o orífício da bomba de vácuo para evitar escapes de vácuo (passo 1).

4- Feche a tampa e pressione com força ambos os lados nas zonas de pontos até ouvir clics.

5- Pressione o botão Vácuo/ selagem e o asco automaticamente ficará embalado em vácuo e selado.

6- Pressione os botões de Fecho da tampa quando o anterior estiver completado o processo para finalizar.

Conselhos para uma melhor realização do vácuo:

1- Não introduza demasiados produtos no interior do saco/ embalegem: deixe bastante espaço no extremo aberto da embalagem para que se possa colocar adequadamente na câmara de vácuo.

2- Não molhe o extremo aberto da embalagem. Caso contrário vai ser difícil fundir e selar correctamente a embalagem molhada.

3- Existem usos muito diversos da embalagem em vácuo de produtos não comestíveis. Pode conservar artigos de acampar como equipamentos de primeiros socorros e roupa limpa e seca. Conservação de bengalas/ muletas para uso em caso de emergência. Conservação de objectos de prata e outros acessórios de uma forma limpa.

4- Limpe a alise o extremo aberto da embalagem antes de a selar. Assegure-se que não saia nada pelo extremo aberto e que não haja rugas ou lâminas abertas que possam danificar a embalagem. Os objects externos ou uma embalagem enrugada podem criar dificuldades na hora de selar correctamente.

5- Não deixe demasiado ar na embalagem. Pressione-a para que o ar se escape antes de embalar em vácuo; demasiado ar aumenta a carga da bomba de vácuo e pode fazer com que a energia do motor seja insuficiente para esvaziar todo o ar no interior da embalagem.

6- Não ambale em vácuo objectos pontiagudos como espinhas de peixe, conchas ou crustáceos duros. Os objectos pontiagudos podem furar e romper a embalegem.

7- Encha a embalagem de aproximadamente 2/3 de água, sele o extremo (não embalar em vazio). Congele a embalagem e utilize-a como gelo no congelador ou como saquinhos de gelo para lesões causadas em actividades desportivas.

8- Recomenda-se embalar e selar em vácuo unicamente uma embalagem por minuto para deixar que o aparelho se recupere o suficiente.

9- Se por qualquer razão desconhecida não se consegue o vácuo necessário, o sistema desconecta-se de forma automática ao fim de 30 segundos; neste caso, comprove se a embalagem tem alguma fuga, não está a ser colocada adequadamente ou se se tratar de qualquer outra causa.

ABRIR UMA EMBALAGEM EM VÁCUO E SELADA

Corte os lados da embalagem com uma tesoura, mesmo à altura do selado.

VOLTAR A SELAR

Pode voltar a selar diferentes alimentos nas embalagens de conservação originais (por exemplo, sacos de batatas fritas). Siga os conselhos de conservação de produtos em vácuo para voltar a selar alimentos.

Nota: No sistema de conservação/ embalagem, o vácuo não pode ser utilizado directamente para a selagem em vácuo de boiões ou produtos enlatados.

LIMPEZA E MANUTENÇÃO

Sistema de conservação/ embalagem em vácuo:

1- Desligue sempre a embaladora da tomada de corrente antes de proceder à sua limpeza.

2- Não a submerja em água ou em qualquer outro líquido.

3- Não utilize produtos de limpeza abrasivos para a limpar ou raiar a superfície.

4- Limpe o exterior da embaladora com um pano ou esponja humedecida e líquido de louça suave.

5- Para limpar o interior do equipamento, retire qualquer alimento ou líquido com uma toalhita de papel.

6- Seque-o completamente antes de o utilizar de novo.

Sacos de conservação:

1- Lave as ambalagens com água quente e detergente ou lava-louças suave, enxugue bem os sacos e seque-os exaustivamente antes de utilizar.

2- Os sacos podem lavar-se no 1º nível da máquina dando-lhes a volta dentro de si mesmo. Verifique que a água saia toda de dentro do saco. Seque muito bem antes de usar de novo.

Nota: Não se podem utilizar os sacos que tenham sido usados para conservar carne ou peixe cru ou alimentos gordos.

Interface de vácuo:

O interface de vácuo desmontável é muito fácil de limpar. O filtro hermético pode extrair-se e voltar a montar; para uma limpeza segura, submerja-o em água quente com sabão.

Nota: O filtro hermético deve secar-se exaustivamente antes de se voltar a colocar; tenha cuidado para evitar algum dano e monte-o na sua posição original para se assegurar que não se escape no vácuo.

Guardar a embaladora de vácuo:

Conserve o equipamento num local plano e seguro, fora do alcance das crianças.

INDICAÇÕES SOBRE A EMBALAGEM DE VÁCUO

Embalar em vácuo para colocar no frigorífico:

É o ideal para uma família muito ocupada já que se podem preparar os alimentos pré-cozinhados com antecipação, embalando em vácuo em partes individuais e deixando pronto para aquecer a qualquer momento.

Preparar os alimentos para o congelador:

1- A embaladora de vácuo ajuda a manter os alimentos frescos em condições óptimas de conservação. Experimente começar com alimentos muito frescos.

2- Para congelar alimentos frágeis ou que devem manter a sua forma, embale-os num saco de vácuo e coloque-os no congelador. Alimentos como carnes, frutos do bosque e pão podem congelar-se até 24 horas sem risco e deterioração por congelação.

3- Para embalar em vácuo vários tipos de alimentos líquidos como sopas, guisados, estufados, congele-os primeiramente numa tarteira ou prato resistente, sele em vácuo, etiquete-o e conserve-o no congelador.

4- Coza as verduras muito brevemente em água a ferver ou no microondas, esfriando-as quando estiverem medianamente prontas, embale-as em vácuo em porções adequadas.

5- Para embalar em vácuo alimentos não congelados há-que deixar 2 polegadas (aproximadamente 5 cm) mais de comprimento do saco para permitir a sua expansão durante a congelação. Coloque a carne ou peixe envolto numa folha de papel, sele em vácuo com a mesma dentro do saco. Desta forma a folha absorverá a humidade dos alimentos.

6- Antes de consercar alimentos como tortilhas, crepes, hamburgeres, estenda papel vegetal para forno ou de alumínio entre os mesmos para colocar várias peças juntas; isto é recomendável quando separar cada unidade; volte a selar o resto e introduza imediatamente no congelador.

INFORMAÇÃO PARA UMA CONSERVAÇÃO SEGURA DOS ALIMENTOS

Este sistema de conservação em vácuo mudará os seus hábitos de compras e conservação dos alimentos. Quando se acostumar a embalar em vácuo, converter-se-á num elemento do qual não poderá prescindir na hora de preparar os alimentos. Quando utilizar este aparelho para selar alimentos em vácuo, siga os seguintes passos para assegurar a qualidade e a segurança dos alimentos:

1- Os alimentos deterioram-se devido à reacções químicas que se produzem em contacto com o ar, a temperatura, a humidade e a acção das enzimas, a formação de microorganismos ou a contaminação pelos insectos.

2-

3- O oxigénio do ar é o elemento principal que causa a perda do valor nutritivo, textura, sabor, e em geral, da qualidade dos alimentos. A formação de microorganismos está associada principalmente ao ar, motivo pelo qual há criação de humidade dentro e fora dos alimentos a menos que esteja protegidos com uma embalagem anti-humidade. Os alimentos congelados expostos ao ar do congelador, deterioram-se.

4- A embalagem de selagem em vácuo extrai até 90% o ar da embalagem. Há aproximadamente 21% de oxigénio no ar; assim, eliminando os 90% de ar, os alimentos embalados em vácuo mantêm unicamente uma percentagem de oxigénio residual de 2% a 3%. Como sabe, quando o nível de oxigénio é igual ou inferior a 5%, impede-se a formação da maioroa dos microorganismos existentes.

5- Em geral, existem 3 categorias de microorganismos: os protozoos, fungos e bactérias que sempre estão presentes mas só são realmente problemáticos em condições determinadas.

6- Num ambiente com pouco oxigénio ou falta de humidade, os fungos não podem desenvolver-se; estes podem desenvolver-se com ou sem ar na humidade, no açúcar e a uma temperatura moderada. A refeigeração reduz a expansão dos fungos e a congelação trava-a completamente; as bactérias podem desenvolvers-e com ou sem ar.

7- O clostridium botullinum é uma das bactérias mais perigosas e desenvolve-se em condições adequadas sem ar, a temperaturas que oscilam entre os 40ºF e os 115ºF (de 4º a 46º). As condições para o seu desenvolvimento são a falta de ácido nos alimentos, um ambiente com pouco oxigénio e temperaturas superiores a 4ºF durante um largo período de tempo.

8- Os alimentos congelados, secos, ricos em ácidos, salgados e açucarados resistem ao botullinum. No entanto, é fácil que o botullinum contamine alimentos que não contêm ácido, como por exemplo a carne, o marisco, as azeitonas curtidas, aves, peixe, ovos e cogumelos; os alimentos com um baixo nível de ácido são, em geral, as verduras; os alimentos com médio nível de ácido são os tomates, cebolas, malaguetas, figos e pepinos.

9- Os alimentos mais suscepítveis ao botillinum devem refrigerar-se para a sua conservação a curto prazo, congelar-se a longo prazo e consumir-se imadiatamente depois de aquecidos.

10- Alguns alimentos secos como a farinha ou cererais podem conter larvas de insectos; se não forem selados em vácuo, as larvas podem incubar durante a conservação e contaminar os alimentos. É necessário conservar os alimentos embalados em vácuo para evitar a incubação de gorgulhos e outros insectos.

11- Evite a deterioração; os alimentos devem conservar-se a temperatura baixa já que poucos microorganismos podem desenvolver-se sem ar.

12- Se as temperaturas do frigorífico forem superiores a 40ºF (4ºC), em especial em largos períodos de tempo, isto contribuirá para o desenvolvimento de microorganismos prejudiciais pelo que deve manter-se a temperatura a 40ºF (4ºC) ou menos.

13- A temperatura adequada no congelador para os alimentos conservados é de 0ºF (-17ºC) ou inferior; embora a congelação não elimine os microorganismos, atrasa o seu desenvolvimento.

14- A temperatura de conservação em embalagem de vácuo afectará os alimentos secos; prolongam-se 3 a 4 vezes a cada 18ºF (10ºC) de aumento da temperatura.

FUNÇÕES

1- A função principal deste aparelho é conservar a frescura e o sabor durante mais tempo de um amplo leque de alimentos, além de proporcionar grande comodidade. Em geral, o embalamento em vácuo conserva os alimentos frescos até 3 vezes mais do que seguindo os métodos tradicionais de conservação e alimentos. Se este aparelho se converter num instrumento essencial para a sua vida diária, desperdiçará menos comida e poderá poupar mais dinheiro.

- Cozinhe antecipadamente para embalar em vácuo e conserve tanto porções individuais como refeições completas. Este saco em vácuo não está recomendado para microondas ou para se cozinhar com ele; utilize o método habitual para voltar a aquecer a comida embalada em vácuo.
- Prepare os seus alimentos adiantadamente para picnics, viagens de campismo ou churrascos.
- Evite a deterioração que o congelador pode provocar.
- Embale alimentos como carne, peixe, aves, marisco e verduras para congelar ou refrigerar.
- Embale alimentos secos como feijão, frutos secos, cereais para conservar durante muito mais tempo.

2- O ideal é embalar alimentos feitos antecipadamente assim como separar doses individuais para pessoas preocupadas com a sua saúde ou peso, que sigam alguma dieta ou com condições especiais de regimes nutricionais.

3- Este sistema pode também ser utilizado para conservar e proteger outro tipo de artigos: artigos de valor como fotografias, documentos importantes, colecções de selos ou livros, jóias, cartões, etc., artigos de ferro como parafusos, pregos, fechos, medicamentos ou quaisquer outros de primeiros socorros.

Regras gerais para a segurança dos alimentos

Graças a estudos científicos e ao senso comum, podemos seguir as seguintes regras de segurança dos alimentos, mediante as quais se melhoram a segurança e conservação dos alimentos.

1- Consuma de imediato os alimentos perecíveis que tenham sido aquecidos ou extraídos do frigorífico.

2- Siga as instruções para voltar a embalar, para refrigerar e conservar adequadamente os alimentos previamente embalados depois de abertos.

3- A forma mais adequada de descongelar os alimentos é colocá-los no frigorífico até que descongelem; não é aconselhável descongelar alimentos em água quente, num forno microondas ou mediante qualquer outra fonte de calor.

4- Consumir alimentos que tenham estado expostos à temperatura ambiente durante mais de algumas horas pode ser prejudicial para a saúde, em particular se os alimentos foram preparados com molho espesso, colocados numa embalagem de vácuo ou em qualquer outro com baixo nível de oxigénio.

5- Espalhe os sacos de vácuo de forma uniforme por todo o frigorífico ou congelador para esfriar ou congelar os alimentos mais rapidamente.

Para embalar grandes quantidades de carne, peixe ou outros produtos alimentícios, recomendamos o seguinte:

1- Antes de embalar em vácuo, lave as mãos assim como todos os utensílios e superfícies que se vão utilizar para cortar e embalar os alimentos.

2- Refrigere ou congele imediatamente os alimentos perecíveis que tenha embalado em vácuo; nunca os deixe expostos à temperatura ambiente.

3- Se embalar em vácuo alimentos secos como os frutos secos, coco, cereais e conservar na cozinha ou em locais escuros, aumentará a sua duração. Os alimentos com alto teor de gorduras deterioram-se se expostos ao oxigénio ou a temperaturas elevadas.

4- Se antes de as embalar em vácuo, pelar algumas frutas e verduras como maçã, banana, ananás, batatas e tubérculos, prolongará a duração das mesmas.

As verduras como bróculo, couve-flor, couve fresca, emitem gases quando se embalam em vácuo para a sua posterior refrigeração; assim é recomendável de coser ou congelar estes aliementos antes de os embalar em vácuo.

SOLUÇÃO DE PROBLEMAS

A premir a máquina embaladora não ocorre nada

1- Assegure-se que o cabo de corrente esteja correctamente ligado na tomada eléctrica e colocado na posição ON. Comprove a ficha eléctrica ligando outro aparelho; se não funcionar, verifique os diferenciais ou fusíveis da sua casa.

2- Verifique se o cabo de alimentação e a tomada de corrente nã estão danificados de alguma forma.

3- Se estiver danificado, não utilize a embaladora.

O ar não se retirou completamente do saco

1- Para embalar adequadamente, o extremo do saco deve ficar dentro da câmara de vácuo.

2- Comprove que não haja sujidade na banda de selagem ou na câmara de vácuo; caso haja, limpe-as e volte a colocá-las no local.

3- A embalagem pode estar furada. Para o testar, feche-a com um pouco de ar dentro e submerja-a em água fazendo pressão. Se formar borbulhas, indica haver uma fuga; deverá utilizar uma nova embalagem.

4- Verifique que a tampa esteja completamente fechada.

Os sacos da embaladora perdem vácuo após a selagem

1- As dobras, migalhas ou gordura ou os líquidos podem sair pela zona de selagem. Antes de voltar a selar, volte a abrir a embalagem, limpe a parte superior e alise a zona da banda de selagem.

2- Verifique se há humidade ou líquidos prevenientes dos alimentos dentro do saco: se for o caso deve cortar o saco ou abrir, tirar os aliementos e utilizar novo saco os alimentos com excesso de líquido devem congelar-se antes de embalar em vácuo.

3- Verifique que não esteja nenhum artigo com esquinas pontiagudas que possa perfurar o saco e deixar escapar o vácuo. Proteja as esquinas pontiagudas do conteúdo da embalagem com toalhitas de papel.

A banda de selagem não fecha correctamente a embalagem

1- Se a banda de selagem reaquece e funde o saco, levante a tampa e deixe que a embaladora arrefeça durante alguns minutos.

2- Transcorridos uns 15 segundos, tentar de novo.

PROTECÇÃO DO MEIO AMBIENTE

Este produto deve eliminar-se num centro de recolha apropriado para reciclagem de resíduos quando deixar de funcionar.

Porquê a protecção do meio ambiente:

1- O aparelho contém materiais valiosos que se podem recuperar e reciclar. Deposite-o num ponto municipal de recolha.

Características técnicas: 230 V – 50 Hz – 110 W